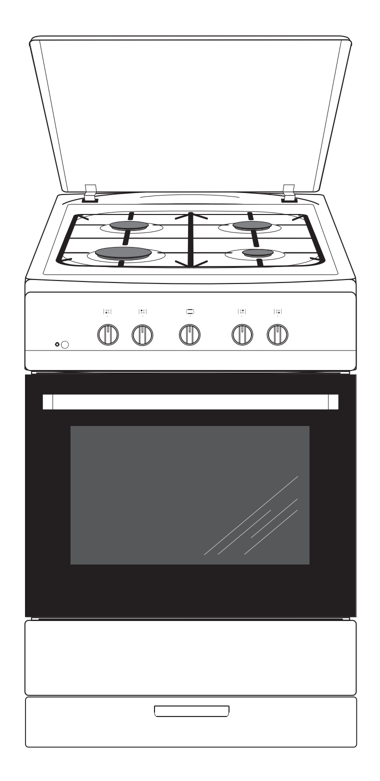
Amica



6020GG4.23ZpQW
6020GG4.23ZpNQXv
6020GG4.23ZpNQWXw

IOAK-3245 / 8061178
(04.2015./1)

ESTIMADO CLIENTE,

Las cocinas de gas Amica son fáciles de usar y muy eficaces. Después de leer el manual, el uso de la cocina de gas le resultará muy sencillo.

Antes de abandonar la fábrica y ser embalada, la seguridad y la funcionalidad de la cocina de gas fueron minuciosamente comprobadas en los puestos de control de calidad.

Rogamos lean atentamente este manual de uso antes de encender el aparato.
Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá de un uso inadecuado.

Guarde este manual de manera que esté siempre accesible.
Siga rigurosamente las instrucciones de uso para evitar contratiempos.



¡Advertencia!
Utilice el aparato sólo después de leer / entender el presente manual.

Este dispositivo está destinado únicamente para uso en el hogar.

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.

CONTENIDO

Advertencia. El aparato y sus partes expuestas se calientan durante el uso. Se debe tener mucha precaución debido a la posibilidad de tocar los elementos calefactores. Debe mantener alejados a los niños menores de 8 años sin el cuidado de los adultos.

El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o psíquica limitada, que no tengan conocimientos o estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda lo hagan bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato y realice la limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños estén bajo tutela.

Advertencia. Cocinar utilizando grasas o aceite sin supervisión puede resultar peligroso, ya que podría ocasionar un incendio.

NUNCA intente apagar un fuego originado mientras cocina en la placa con agua, sino apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.

Advertencia. Riesgo de incendio: no almacene ob- jetos en la superficie de cocción.

Dado que durante el uso el equipo se calienta, se recomienda precaución y no tocar los elementos calientes dentro del horno.

Las partes disponibles pueden calentarse al usarse, por lo que es aconsejable que los niños pequeños permanezcan lejos del dispositivo.

Advertencia. No usar líquidos abrasivos de limpieza o artículos metálicos rugosos para la limpieza de la puerta de vidrio, ya que podrían rayar la superficie, y provocar roturas del vidrio.

Advertencia. Para evitar riesgos eléctricos, antes de reemplazar la bombilla asegúrese de que el equipo está apagado.

Se recomienda limpiar la tapa de toda impureza antes de abrirla. Se recomienda que la superficie de la cocina se enfríe antes de cerrar la tapa.

Para limpiar la cocina no se pueden usar dispositivos de limpieza con vapor.

¡Peligro de quemadura! Al abrir la puerta del horno puede que salga vapor por lo que durante o después de terminar la cocción ábrala con cuidado y sin inclinarse por encima de ella. Recuerde que acorde con la temperatura, el vapor puede ser invisible.



- El aparato debe instalarse conforme a la normativa vigente y solo debe usarse en una estancia debidamente ventilada. Antes de instalar y utilizar el dispositivo lea el manual de uso.
- Vigile que los niños para que no jueguen con el aparato.
- Los quemadores, rejillas, recipientes con líquidos calientes colocados sobre la cocina podrían ocasionar quemaduras del a los niños.
- Preste atención a que los cables de conexión de otros electrodomésticos no toquen las partes calientes de la cocina de gas.
- No colque material inflamable en el cajón ya que puede encenderse mientras el horno funciona.
- No se debe dejar sin supervisión la cocina a la hora de freír. Los aceites y las grasas podrían incendiarse debido a su sobrecalentamiento.
- Ponga atención en el momento de ebullición para evitar que se inunden los quemadores.
- Cuando se detecte un defecto en la cocina , ésta se podrá volver a usar una vez solucionada la avería por un técnico especializado.
- No abra la llave de alimentación de gas o la válvula de la bombona sin comprobar que todos los mandos de control están cerrados.
- No permita que se derramen líquidos sobre los quemadores ni que los quemadores se ensucien. Limpie y seque los quemadores inmediatamente después de que se enfríen.
- Está prohibido colocar los recipientes de cocina directamente sobre los quemadores.
- En la rejilla de encima de cada quemador no se deben colocar recipientes de cocina que pesen más de 10 kg y en toda la rejilla, de un máximo de 40 kg .
- No se debe golpear los mandos de control ni los quemadores.
- En la puerta abierta del horno no se deben colocar recipientes de cocina que pesen más de 15 kg.
- Nunca coloque en el cajón recipientes o suplementos de horno calientes (por encima de 75°C) ni materiales inflamables.
- Está prohibido hacer modificaciones y reparaciones de la cocina por personas sin capacitación profesional.
- No abra los mandos de control sin tener en la mano una cerilla encendida o un dispositivo de encendido de gas.
- No apague la llama del quemador soplando.



- La tapa de vidrio puede agrietarse cuando se calienta. Apague todos los quemadores antes de bajar la tapa.
- Está prohibido realizar modificaciones arbitrarias de la cocina a otro tipo de gas, cambiar la placa de la cocina de lugar o realizar modificaciones de la instalación de suministro. Estas actividades deben ser realizadas por un instalador cualificado y homologado.
- El uso del aparato para cocinar y asar genera calor y humedad en el lugar donde está instalado. Asegúrese que la cocina está bien ventilada, mantenga abiertos los orificios de ventilación o instale medios de ventilación mecánica (por ejemplo, una campana con extractor mecánico).
- El uso intenso y prolongado del aparato puede exigir ventilación adicional, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la eficiencia de la ventilación mecánica, si se dispone de ella.
- El dispositivo debe ser usado únicamente con los fines para los que fue diseñado. Todos los demás empleos (por ejemplo, calentamiento de habitaciones) deben considerarse como inadecuados y peligrosos.

EN CASO DE SOSPECHAR ESCAPES DE GAS NO SE PUEDE:

- Encender cerillas, fumar cigarrillos, conectar o desconectar receptores eléctricos (timbre o interruptor de luz) ni utilizar otros aparatos eléctricos y mecánicos que generen chispa eléctrica o de percusión. En tal caso hay que cerrar inmediatamente la válvula de la bombona o la llave de cierre de suministro de gas y ventilar bien la habitación. A continuación llame a un especialista cualificado para eliminar la causa de la avería.
- En cualquier situación generada por una avería técnica se debe desconectar totalmente la alimentación eléctrica de la cocina (aplicando la norma arriba mencionada) y notificar la avería.
- No está permitido conectar a la instalación de gas ningún tipo de cables de antena, por ejemplo, de receptores de radio.
- En caso de encenderse el gas que se escapa de una instalación no estanca, se debe cerrar inmediatamente el suministro de gas con la válvula de cierre.
- En caso de encenderse el gas que se escapa de la válvula no estanca de la bombona, se debe: echar encima de la bombona una manta mojada para enfriar la bombona y cerrar la válvula de la bombona. Después de enfriarla, hay que sacar la bombona al aire libre. Está prohibido volver a utilizar una bombona dañada.
- En caso de un periodo de varios días sin utilizar la cocina , se debe cerrar la válvula principal de la instalación de gas, y en caso de usar la bombona, después de cada uso.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Al usar la energía de forma responsable cuidamos la economía familiar y actuamos a favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto lo conseguimos de la siguiente forma:

- **Utilice utensilios adecuados y correctos para la cocción.**
  El recipiente de cocción nunca deberá ser más pequeño que la corona de la llama del quemador.
  Recuerde que debe cubrir el recipiente con la tapa
- **Limpie los quemadores, la rejilla y la superficie de la cocina .**
  La suciedad perturba la transmisión de calor, y una suciedad quemada muchas veces se deja eliminar tan sólo usando medios que afectan al medio ambiente.
  Es muy importante mantener limpios los orificios de la llama bajo la tapa del quemador y los de los inyectores del quemador.
- **Evite mirar el recipiente innecesariamente mientras se cocina.**
  No abra demasiadas veces la puerta del horno.
- **Use el horno solamente cuando prepare muchos platos.**
  Ahorrará preparando la carne de menos de 1 kg en el quemador de la cocina
- **Empleo del calor sobrante del horno.**
  En caso de preparar un plato durante más de 40 minutos es recomendado desconectar el horno a 10 minutos antes del tiempo.
- **Apertura cuidadosa de la puerta del horno.** El calor se sale por las suciedades que se encuentran en la puerta del horno. Lo mejor es eliminarlas inmediatamente.
- **No empotrar la cocina cerca de frigoríficos ni congeladores.** En este caso el gasto de energía eléctrica aumenta sin sentido.

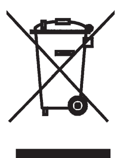
DESEMBALAJE



Durante el transporte el aparato está protegido de posibles daños por el embalaje. Después de desembalar el aparato rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no perjudiquemos el medio ambiente.
Todos los materiales empleados para embalar nuestros productos son amables con el medio ambiente, 100% reciclables y cuentan con todos los sellos que así lo certifican.

Advertencia. Los materiales utilizados en los embalajes (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben almacenarse lejos del alcance de los niños.

FINALIZAR LA VIDA ÚTIL



Este aparato está marcado con el símbolo de contenedor la Directiva Europea 2012/19/UE para desechos tachado, según CE y la ley española sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados.

Este símbolo informa que este aparato, pasado su periodo de uso, no debe ser desechado junto con los demás desechos procedentes del hogar.
El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger aparatos eléctricos y electrónicos usados. Las entidades que realizan la recogida, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas, y entidades municipales, crean un sistema adecuado que permite la devolución de estos aparatos.

Un procedimiento adecuado de desecho de los aparatos eléctricos y electrónicos usados ayuda a evitar consecuencias nocivas para la salud y para el medio ambiente, como consecuencia de la presencia de componentes peligrosos, y de un almacenamiento y procesamiento incorrecto de estos aparatos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Quemador mediano

Quemador auxiliar

Quemador mediano

Quemador grande

Tapa

Iluminación del horno

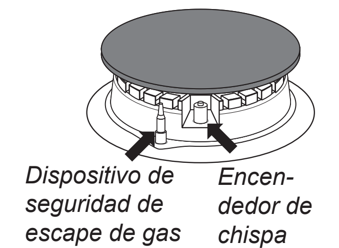
Perillas de control de los calefactores de gas

Perillas de control de los calefactores de gas

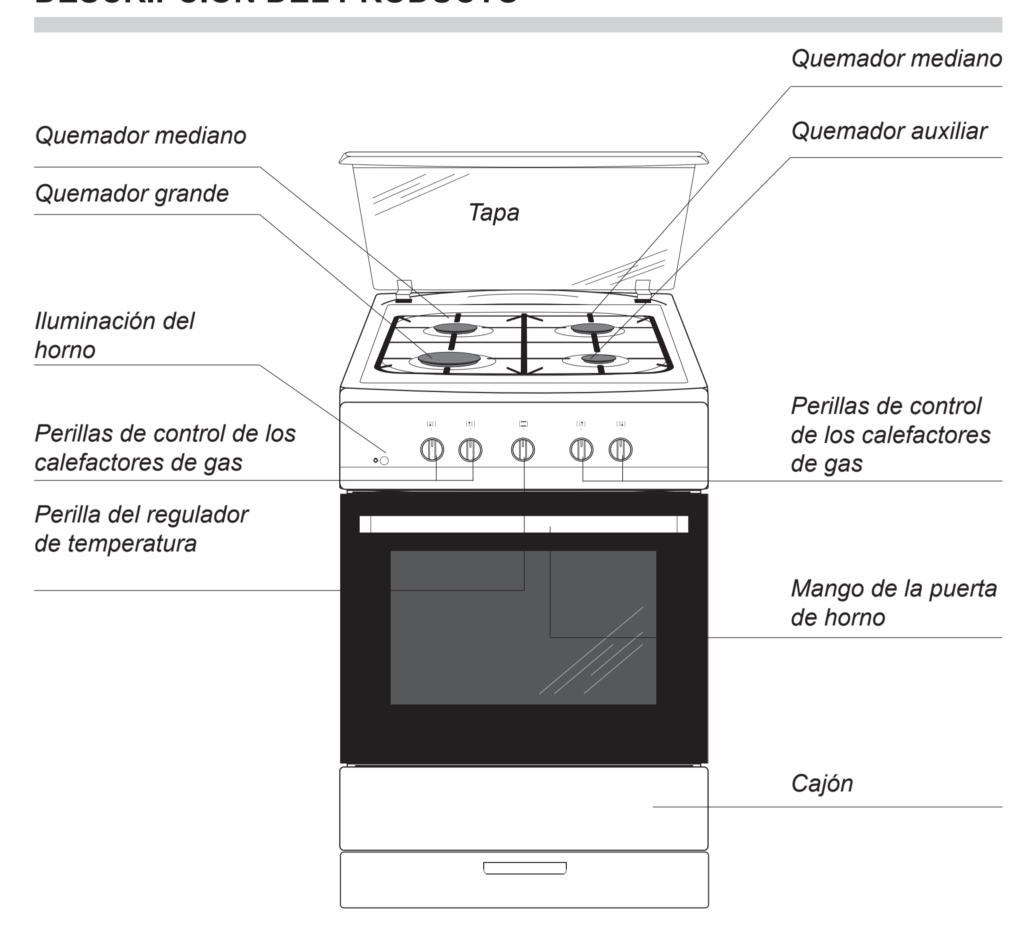
Perilla del regulador de temperatura

Mango de la puerta de horno

Cajón

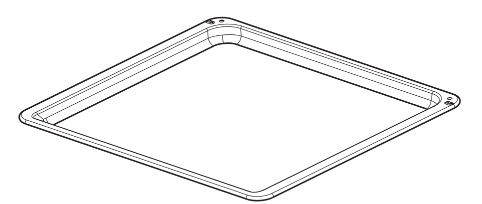


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

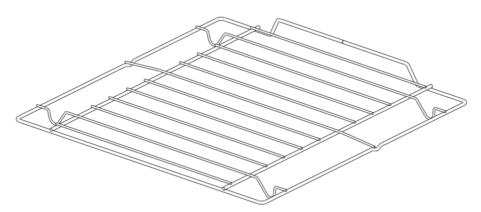


CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO

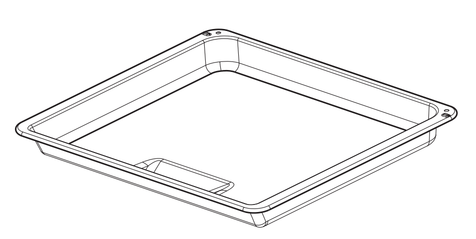
Accesorios



*Bandeja estándar**



Parrilla estándar
(rejilla para secar)



*Bandeja profunda**

* en modelos seleccionados

Las instrucciones dadas a continuación están dirigidas a los técnicos cualificados que vayan a instalar el aparato. Estas instrucciones tienen por objetivo garantizar la ejecución de la instalación y mantenimiento del aparato adecuada.



- Antes de proceder con la instalación, asegúrese que las condiciones locales de distribución del gas (tipo y presión) así como la configuración del dispositivo son las adecuadas.
- La configuración de este dispositivo se indica en la placa de características.
- Este dispositivo no se conecta a conductos de gases de combustión. Debe ser instalado y conectado conforme a las normas de instalaciones en vigor. En particular, se deben tener en cuenta los requisitos referentes a la ventilación.

Posicionamiento de la cocina

- La cocina deberá estar seca y bien ventilada y disponer de una ventilación eficiente, de acuerdo con la legislación técnica vigente.

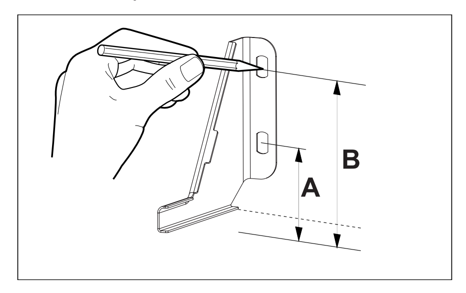
- El lugar donde se vaya a instalar la cocina debe estar dotado de un sistema de ventilación que evacúe al exterior los gases de combustión generados durante la combustión. La instalación deberá contar con una rejilla de ventilación o con una campana extractora. Las campanas extractoras deben instalarse según las indicaciones contenidas en sus manuales de uso.

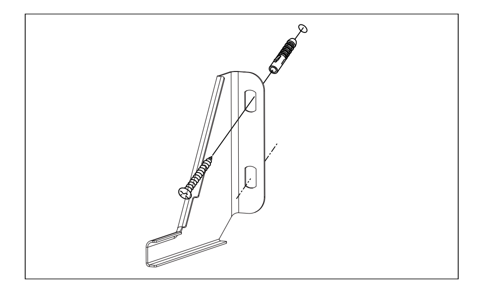
- La colocación de la cocina deberá garantizar el libre acceso a todos los elementos de control.

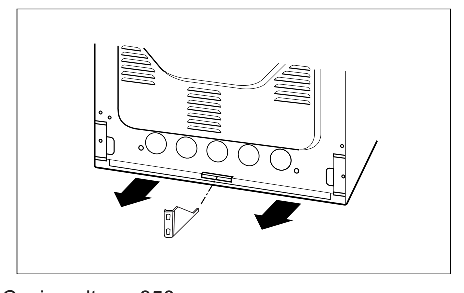
- La habitación también debe posibilitar el flujo de aire indispensable para la correcta combustión de gas. El flujo no debe ser no inferior a 2m3/h por 1kW de potencia de los quemadores. El aire puede ser suministrado por flujo directo desde el exterior a través de un canal de sección mín. de 100 cm2, o directamente desde locales adyacentes, equipados de canales de ventilación que den al exterior.

Instalación del bloqueo contra el vuelco de la cocina.*

El bloqueo se instala para evitar que la placa se caiga al suelo. Gracias al bloqueo que protege del vuelco de la cocina, el dispositivo no se caerá si, por ejemplo, un niño intenta subirse a la puerta del horno.







Cocina altura: 850 mm
A=60 mm
B=103 mm
Cocina altura: 900 mm
A=104 mm
B=147 mm
* en modelos seleccionados

- Si el dispositivo se utiliza intensivamente y por largo tiempo, puede ser necesario abrir las ventanas para mejorar la ventilación.

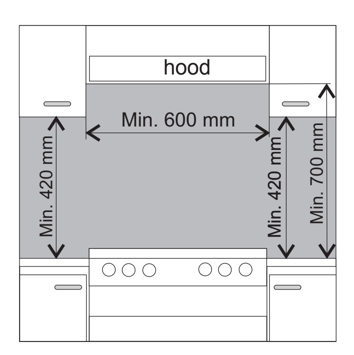
- El gas licuado es más pesado que el aire y por tanto, tiende a acumularse en los niveles inferiores. Los lugares donde haya bombonas de gas licuado deben estar equipados con conductos de ventilación que salgan al exterior para que el gas escape en caso de fuga. Por lo enunciado al comienzo de este párrafo, las bombonas de gas, tanto vacías como parcialmente llenas, no deben colocarse en lugares situados por debajo del suelo (por ejemplo sótanos). Las bombonas no pueden estar demasiado cerca de fuentes de calor (estufas, chimeneas, hornos, etc.) que podrían aumentar la temperatura en el interior de las mismas por encima de 50º C.

- En relación al sobrecalentamiento de las superficies cercanas, la cocina de gas es un dispositivo de clase X y, como tal, puede ser empotrado en los muebles sólo al nivel de la superficie de trabajo, es decir, aprox. 850 mm del suelo. No es aconsejable sobrepasar este nivel.

- El revestimiento y el pegamento de los muebles para empotrar deben resistir temperaturas superiores a 100º C. En caso contrario la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o despegarse. Si no está seguro de la resistencia térmica de muebles, colóquelos a una distancia de la cocina de aprox. 2 cm.
- Los muebles situados cerca de la cocina y que sobresalen por encima de ésta deben colocarse a una distancia mínima de 110 mm del borde de la cocina.

- La pared situada detrás de la cocina debe ser resistente a altas temperaturas. Cuando se usa la cocina, la pared posterior puede calentarse a una temperatura 50º C superior a la temperatura ambiente.

- La cocina se debe colocar en un suelo firme y nivelado
- Antes de usar la cocina, debe nivelarla, lo que es especialmente importante para que la grasa se distribuya uniformemente en la sartén. Para lograrlo, use las piernas de ajuste que encontrará al sacar el cajón. Rango de ajuste +/- 5mm.



Conexión de la cocina a la instalación de gas

¡Advertencia!

La cocina debe ser conectada a una instalación que suministre el tipo de gas para el que fue diseñada por el fabricante. La información sobre el tipo de gas para el que fue diseñada por el fabricante se encuentra en la placa de características. Sólo un instalador cualificado y homologado debe conectar la cocina y sólo él tiene el derecho exclusivo de adaptarla a otro tipo de gas.

Indicaciones para el instalador

El instalador deberá:

- Disponer de un certificado de instalador homologado de gas.
- Informarse sobre las especificaciones contenidas en la placa de características referentes al tipo de gas para el que está adaptada la cocina y comparar la información con las condiciones de suministro de gas en el lugar de la instalación.
- Verificar:
  - La eficacia de la ventilación, es decir, del intercambio del aire en el local.
  - La estanqueidad de las conexiones de grifería de gas.
  - La eficacia de funcionamiento de todos los elementos funcionales.
  - Si el sistema eléctrico está diseñado para su uso con el cable de protección (neutro).
- Regular el ajuste de los mandos usando las arandelas adjuntas para el correcto funcionamiento de los encendedores y del dispositivo de seguridad.
- Comprobar el funcionamiento de los encendedores y del dispositivo de seguridad.
  En caso de funcionamiento incorrecto, quitar el mando y realizar el ajuste colocando la arandela o arandela en el pasador de la válvula.
  Una vez hecho el ajuste, asegurar el sistema con una arandela de apriete y colocar el mando.
- Expedir al usuario el certificado de instalación de la cocina de gas e informarle sobre su uso

Conexión a la manguera flexible de acero.
En el caso de instalar la cocina acorde con las condiciones de la clase 2, subcla- se I, se recomienda conectarla a la instalación de gas utilizando sólo la manguera flexible de metal que indique la legislación nacional aplicable. La conexión del suministro de gas a la cocina se realiza utilizando tubos y juntas incluidos en la normativa actual vigente y un conector con rosca tubería G1/2”. Es aconsejable sellar la conexión con una cinta de teflón.
La longitud máxima de la manguera flexible no debe exceder de 2000 mm.
Asegúrese que la conexión no estará en contacto con piezas móviles que pudieran dañarla.

Conexión a la tubería rígida.
La cocina dispone de un tubo de empalme roscado de 1/2”. Se recomienda sellar la conexión con una cinta de teflón.
La conexión a la instalación de gas debe ha- cerse de tal manera que no cause esfuerzos en ningún punto ni en ninguna parte del dispositivo.
El uso de un par de apriete excesivo (mayor de 20 Nm), o de estopa para sellar la conexión puede causar daños o fugas.

Conexión con la manguera flexible.
La manguera flexible para la conexión de la cocina de gas sólo se usa en caso de instalaciones de bombonas de gas licuado.
Para realizar la conexión se debe usar la manguera de gas que especifique la norma nacional correspondiente. Si la cocina está conectada a la instalación de gas licuado, utilice un regulador de presión que cumpla con la normativa técnica nacional.
Las principales disposiciones de la normati



¡Advertencia!
Si durante el uso surge la necesidad de sustituir el reductor, la cocina deberá pasar una inspección técnica que incluya la revisión de las válvulas de gas y del funcionamiento del dispositivo de protección.

- El diámetro interior de la manguera debe ser de 8 mm.
- Para fijar la manguera se deben usar las abrazaderas estándar.
- Se debe comprobar que manguera se ajusta firmemente en ambos extremos.
- La manguera no debe tener ningún punto de contacto con los componentes “calientes” de la cocina.
- La manguera no debe tener más de 1,5 m de largo.
- La manguera no debe estar doblada en ningún punto ni estirada totalmente, tampoco debe tener dobleces o estrangulamientos.
- La manguera debe estar accesible en toda su longitud para poder controlar su nivel de desgaste.
- Si se descubre un escape de gas, se debe sustituir la manguera por com- pleto. Está prohibida la reparación de una manguera con fugas.



¡Advertencia!
Finalizado el montaje de la placa, se debe comprobar la estanqueidad de todas las juntas usando, por ejemplo, agua con jabón.
No está permitido utilizar fuego para comprobar la estanqueidad



Conexión de la cocina a la instalación eléctrica

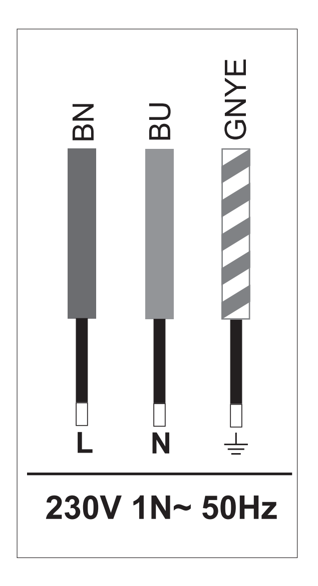
¡Advertencia!
Sólo un instalador cualificado que cuente con los permisos adecuados puede efectuar la conexión a la instalación. No está permitido modificar o introducir cambios en la instalación eléctrica por su cuenta.

La placa está adaptada por el fabricante para una alimentación con corriente alterna monofásica (230V 1N~50Hz) y está dotada de un cable de conexión 3 x 1,5 mm^2.

¡Advertencia!
La instalación eléctrica que alimenta la cocina debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la corriente eléctrica en casos de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión de la cocina a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.
¡Advertencia! El instalador está obligado a entregarle al usuario el “certificado de conexión de la cocina a la instalación eléctrica” (el cual se encuentra en la garantía).
Cualquier otra forma de conexión de la placa distinta a la mostrada en el esquema puede provocar una avería en la misma.

Esquema de conexiones posibles
¡Advertencia! Tensión de los elementos calefactores 230V.
¡Advertencia! Cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne ⏚ PE.



Cable de fase L: BN - marrón
Cable neutro N: BU - azul
Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo

El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con un fusible de **16A**.

El tipo recomendado para el cable de conexión es: **H05VV-F, 3 x 1,5mm²**.

¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra algún tipo de deterioro, deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o persona cualificada para evitar riesgos.



Adaptación de la cocina a un tipo de gas diferente.

Esta operación puede ser realizada sólo por un instalador que disponga de la homologación correspondiente.
Si el gas que será suministrado a la cocina es distinto al previsto en la versión de fábrica, es decir, al G30/31 3+, será necesario sustituir los inyectores del quemador y realizar un ajuste de la llama.

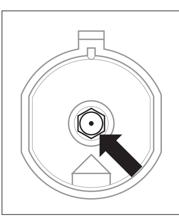
Para adaptar la cocina a la combustión de otro tipo de gas, será necesario:
- Sustituir los inyectores (véase tabla debajo).
- Ajustar la “llama económica”.
- Ajustar el flujo de aire del quemador del horno.

¡Advertencia!

Las placas suministradas por el fabricante disponen de quemadores adaptados por la fábrica para la combustión del gas detallado en la placa de características y en la garantía.

Quemador tipo Defendi (según la indicación “DEFENDI” en el cuerpo del quemador)

Tipo de gas	Quemador			
	Auxiliar Diámetro inyector [mm]	Mediano Diámetro inyector [mm]	Grande Diámetro inyector [mm]	Horno Diámetro inyector [mm]
	Carga térmica 1,00 kW	Carga térmica 1,75 kW	Carga térmica 3,00 kW	Carga térmica 2,80 kW
G20 2H 20 mbar	0,77	0,97	1,29	1,30
G30/31 3+ 28-30/37 mbar	0,50	0,65	0,87	0,84



Sustitución del inyector del quemador.
Desatornillar el inyector con una llave de tubo no. 7 y sustituir por uno nuevo, conforme al tipo de gas (véase la tabla arriba).

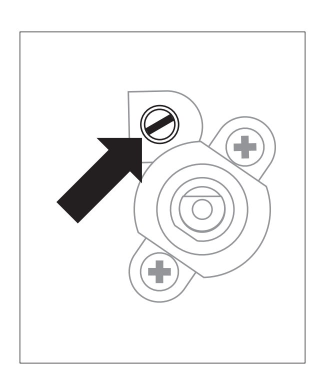
Para llevar a cabo los ajustes, quite los mandos de las válvulas. Los elementos de ajuste del quemador del horno están accesibles después de sacar la base de la cámara del horno.

El procedimiento para cambiar el tipo de gas

Quemador	Llama	Reajuste de la cocina del gas licuado al gas natural	Reajuste de la cocina del gas natural al gas licuado
Cocina	completa	1.Sustituir el inyector del quemador por otro acorde con la tabla de inyectores.	1.Sustituir el inyector del quemador por otro acorde con la tabla de inyectores.
	económica	2.Desatornillar ligeramente el tornillo de ajuste y ajustar el tamaño de la llama.	2.Atornillar ligeramente el tornillo de ajuste y comprobar el tamaño de la llama.
Horno	completa	1.Sustituir el inyector del quemador por otro acorde con la tabla de inyectores.	1.Sustituir el inyector del quemador por otro acorde con la tabla de inyectores.
	económica	2.Desatornillar ligeramente el tornillo de ajuste y ajustar el tamaño de la llama. La temperatura del horno debe ser de 150 ºC.	2.Atornillar ligeramente el tornillo de ajuste y ajustar el tamaño de la llama. La temperatura del horno debe ser de 150 ºC.

Los quemadores de la cocina no requieren ajuste de aire primario. La llama correcta tiene conos claramente visibles de color azul-verde. Una llama corta que genera un silbido o una llama larga de color amarillo sin conos claramente visibles indican que el gas en la instalación es de mala calidad o que el quemador está dañado o sucio. Para comprobar la llama se debe usar el quemador con la llama completa durante aprox. 10 min., y después cambiar la posición del mando a llama económica. La llama no debe apagarse ni saltar al inyector.

El suministro de gas a los quemadores se abre y ajusta mediante válvulas con protección para escapes. El ajuste de las válvulas se debe realizar con el quemador encendido en posición “llama económica” usando un destornillador de ajuste de 2,5 mm de tamaño.



Ajuste de válvula



¡Advertencia!

Después de finalizar el ajuste, se debe colocar una pegatina con el tipo de gas a que ha sido adaptada la cocina.

Antes de poner en marcha la cocina por primera vez

- Elimine los elementos de embalaje, vacíe el cajón y limpie la cámara del horno de los elementos de mantenimiento que provienen de fábrica.
- Saque los accesorios del horno y lávelos en agua templada con lavavajillas.
- Encienda la ventilación de la cocina o abra la ventana.
- Caliente el horno (a una temperatura de 250°C durante 30 minutos aproximadamente), elimine la suciedad y lávelo.

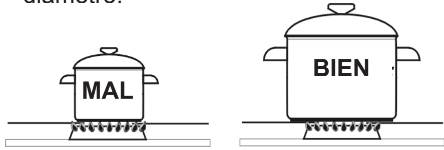
La cámara de horno debe lavarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.

La placa de acero inoxidable de la cocina se debe lavar cuidadosamente antes de usarse. Ponga especial cuidado en eliminar los restos de pegamento de las láminas de plástico retiradas durante el montaje o de la cinta adhesiva utilizada en el embalaje de la cocina.

Uso de los quemadores

Selección del recipiente

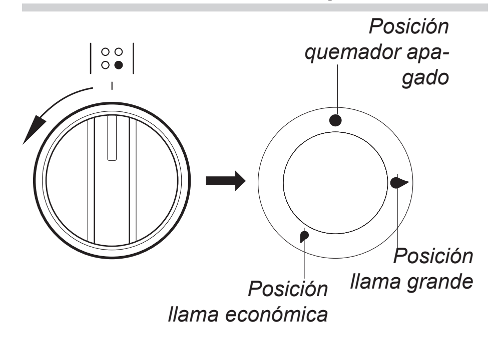
- Hay que prestar atención a que el diámetro del fondo de recipiente sea siempre un poco más grande de la corona de llama del quemador y que el recipiente esté tapado. Se recomienda que el diámetro del recipiente sea de 2,5 a 3 veces más grande que el diámetro del quemador, es decir, para un quemador:
- Pequeño: Recipiente con un diámetro de 90 a 150 mm,
- Mediano: Recipiente con un diámetro de 160 a 220 mm,
- Grande: Recipiente con un diámetro de 200 a 240 mm, y altura no superior a su diámetro.





¡Advertencia!
En la placa de cocina no use re- cipientes que excedan sus bordes. Utilice recipientes de fondo plano. No utilice recipientes de fondo convexo o cóncavo.

Mandos de control de los quemadores



* En los modelos seleccionados

Encendido de los quemadores sin un encendedor*

- Encender una cerilla,
- Apretar el mando hasta sentir resistencia y girar a la izquierda a la posición “llama grande” 💧 ,
- Encender el gas con una cerilla,
- Ajustar la llama deseada (por ejemplo “económica”) 💧,
- Después de la cocción apagar el quemador girando el mando hacia la derecha (posición “apagado” ●).

Encendido de los quemadores con un encendedor en el mando*

- Apretar el mando del quemador seleccionado hasta sentir resistencia y girar a la izquierda a la posición “llama grande” 💧
- Mantenerlo presionado hasta el momento de encender el gas,
- Una vez encendida la llama del quemador, liberar la presión y posicionar el mando en el tamaño deseado de la llama.

¡Advertencia!
En los modelos de cocina equipados con dispositivo de seguridad por termopar de quemadores, durante el encendido hay que mantener unos 10 seg. el mando presionado al máximo en la posición “llama grande” para accionar el termopar.

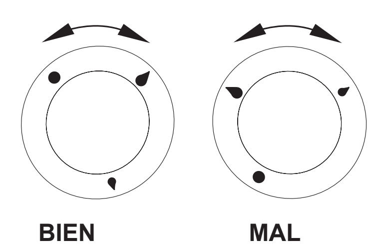
Si tiene alguna dificultad en encender el gas debido a los cambios en su composición, centre la tapa con respecto a la bujía de encendido.

Selección de la llama del quemador

Los quemadores ajustados de forma correcta tienen una llama de color azul claro con un cono interior claramente trazado. La selección del tamaño de la llama depende de la posición del mando de quemador:

- Llama grande
- Llama pequeña (léase "económica")
- Quemador apagado (el flujo de gas está cerrado).

En función de las necesidades, el tamaño de la llama se puede ajustar con fluidez.



BIEN MAL



¡Advertencia!

Está prohibido ajustar la llama en el rango entre la posición "quemador apagado" ● y la posición "llama grande".

Funcionamiento del dispositivo de seguridad de escape de gas

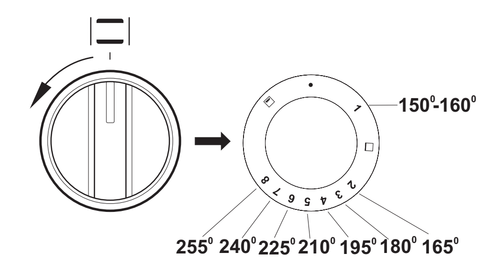
Las cocinas están equipadas con cierre automático del suministro de gas al quemador si la llama se apaga.

Este sistema protege del escape de gas cuando la llama del quemador se apaga, por ejemplo si éste se inundara.

El usuario ha de encender el quemador de nuevo.

Funciones y manejo de horno.

El horno se puede calentar mediante su calefactor de gas o con el tostador eléctrico. El control del funcionamiento del horno se realiza por medio de un mando que incluye una escala digital correspondiente a las configuraciones del termorregulador.



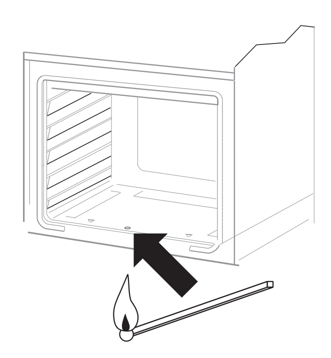
¡Advertencia!
Todos los hornos están provistos de llaves de gas con un controlador de temperatura y de protección contra escapes. En el momento de encender el horno, como se describe a continuación, mantenga presionado el mando aproximadamente 3 segundos. Es el tiempo necesario para calentar el sensor y activar la protección. Si la llama se apaga, repita estos pasos después de 3 segundos. Si la llama no se enciende en 10 segundos, repita la operación de encender el horno transcurrido aprox. 1 minuto, es decir, después de ventilar el horno.

¡Advertencia!

Los modelos de cocinas que no disponen de tostador, no tienen la posición en el mando de control.

Para encender el horno, es necesario:

- Prender una cerilla.
- Apretar el mando hasta sentir resistencia y girar a la izquierda hasta la posición de la temperatura seleccionada,
- Acercar la cerilla al orificio de encendido (Fig. abajo) y mantener presionado el mando unos 3 seg. hasta el momento de encender el gas. Si la llama se apaga, repetir estos pasos al cabo de 3 segundos.



- Observar la llama (si se reduce claramente, ello significa que el horno ha alcanzado la temperatura deseada).

Encendido de los quemadores con un encendedor en el mando

- Apretar el mando del quemador del horno hasta sentir resistencia y girar a la izquierda hasta la posición 8.
- Mantenerlo presionado hasta el momento de encender el gas.
- Una vez encendida la llama en el quemador, liberar la presión y posicionar el mando en el tamaño deseado de la llama.

¡Advertencia!
La regulación de la temperatura sólo es posible con la puerta del horno cerrada.

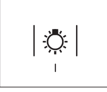
- Apagado: Gire el mando hacia la derecha hasta sentir resistencia

Tenga en cuenta que:

- El dispositivo de seguridad interrumpe el suministro de gas 60 segundos después de desaparecer la llama.
- La temperatura del horno se controla y se mantiene automáticamente,
- Una vez encendido, el quemador funciona a plena potencia hasta alcanzar la temperatura fijada, después el termostato reduce la llama para mantener la temperatura elegida.

Iluminación del horno*

- La luz se enciende al presionar el botón “iluminación” que se encuentra en el panel de control.





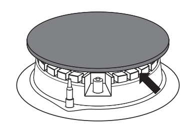
* En los modelos seleccionados

La limpieza de la cocina y su mantenimiento adecuado por parte del usuario influyen notablemente en la prolongación de su vida útil sin averías y garantiza el correcto funcionamiento de los elementos calefactores, lo cual redunda en beneficios económicos tangibles.

Antes de la limpieza u otros trabajos de mantenimiento es imprescindible desconectar el aparato de la fuente de alimentación (desenchufar el cable de alimentación). Las actividades de limpieza deberán empezar después de enfriamiento de la cocina.

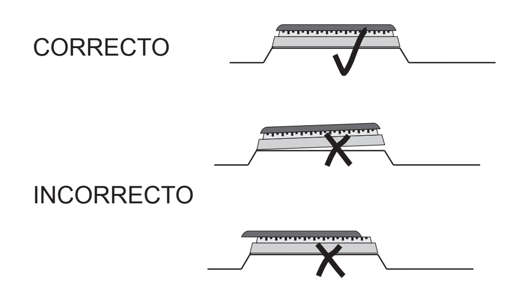
Quemadores, rejilla de la superficie de la placa y carcasa de la cocina

- Para limpiar los quemadores y las rejillas quítelos y lávelos con agua caliente y detergente con el fin de eliminar la grasa y la suciedad. Después se deben secar. Cuando haya retirado las rejillas, lave cuidadosamente la superficie de la placa y séquela con un paño suave. Es muy importante mantener limpios los orificios de la llama que se encuentran debajo de la tapa de quemadores, véase figura inferior. Los orificios de los inyectores deben limpiarse destapándolos con un fino alambre de cobre. No se debe usar alambre de acero ni escariar los orificios.



¡Advertencia!
Los componentes de los quemadores deben estar siempre secos. Las partículas de agua podrían frenar el flujo de gas y provocar que no arda uniformemente.

Después de la limpieza hay que comprobar que los componentes de los quemadores han sido colocados correctamente.
Una posición desalineada de la tapa puede causar daños permanentes en el quemador.



- Para lavar las superficies esmaltadas se deben usar líquidos de suave acción. No utilice ningún tipo de detergente agresivo o abrasivo, como por ejemplo productos de fregado que contengan abrasivos, pastas abrasivas, piedras abrasivas, piedras pómez, esponjas de alambre, etc.
- La placa de acero inoxidable de la cocina se debe lavar cuidadosamente antes de usarla. Se debe prestar especial atención a la eliminación de restos de pegamento de las láminas de plástico retiradas durante el montaje o de cinta adhesiva utilizada en el embalaje de la cocina.
- La cocina se debe limpiar regularmente después de cada uso. No permita que la superficie de trabajo se ensucie mucho, especialmente con quemaduras provenientes de la comida derramada.

Horno

- El horno debe lavarse después de cada uso. Después de lavar el horno hay que encender la iluminación que permita conseguir una mejor visibilidad del espacio de trabajo.
- La cámara del horno debe lavarse únicamente con agua templada y un poco de lavavajillas.
- Después de lavar la cámara del horno hay que secarla completamente.



¡Advertencia!

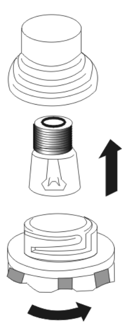
Para limpiar y mantener los frentes de cristal no use productos de limpieza que contengan abrasivos.

Reemplazo de la bombilla de iluminación del horno



Para evitar una descarga eléctrica, antes de reemplazar la bombilla asegúrese que el equipo está apagado

- Todos los mandos de control deben estar en la posición **"●" / "0"** y la alimentación desconectada.
- Desatornillar y lavar la pantalla de la lámpara sin olvidar secarla
- Desatornillar la bombilla de iluminación de la caja y cuando sea necesario reemplazarla por una nueva de alta temperatura (300°C) con estas características:
  - Voltaje 230 V
  - Potencia 25 W
  - Rosca E14.

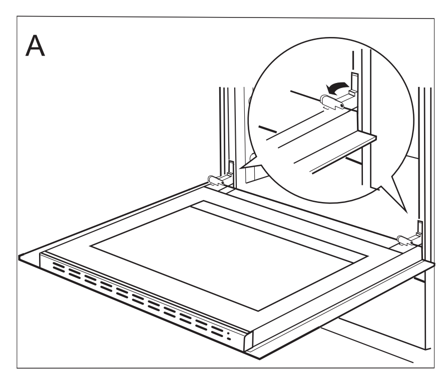


Lámpara de horno

- Atornillar la bombilla y recordar de situarla exactamente en la caja cerámica.
- Atornillar la pantalla de lámpara.

Desmontaje de puerta

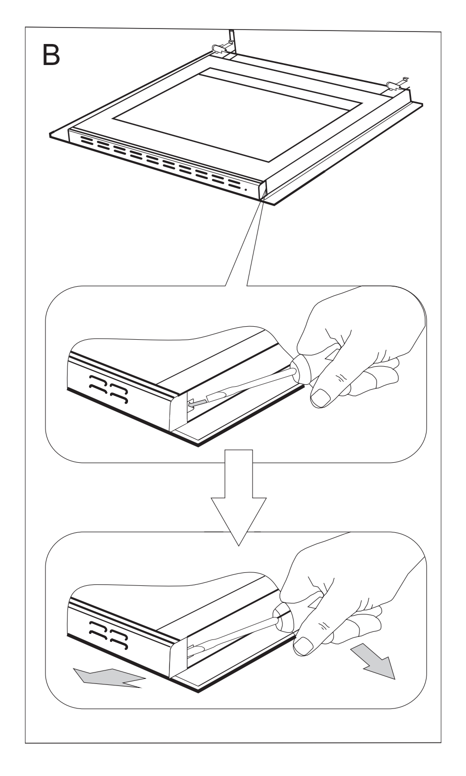
Con el fin de acceder más fácilmente a la cámara del horno cuando deba limpiarse, se puede desmontar la puerta. Para hacerlo se debe abrir la puerta y levantar el protector situado en la bisagra (Fig. A). A continuación, cierre ligeramente la puerta, levántela y sáquela hacia adelante. Para montar la puerta en el horno debe hacer lo contrario: Cuando la coloque, cerciórese que sitúa correctamente el corte de bisagra en la ranura de ésta. Después baje el elemento protector y apriételo con cuidado. Si colocamos mal este elemento protector podemos dañar la bisagra en el momento de cerrar la puerta.

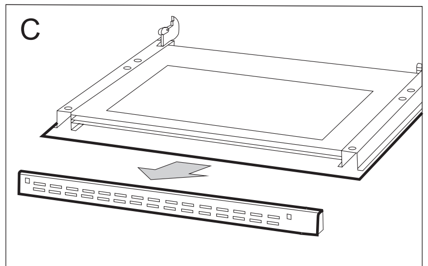


Desmontaje de las protecciones de las bisagras

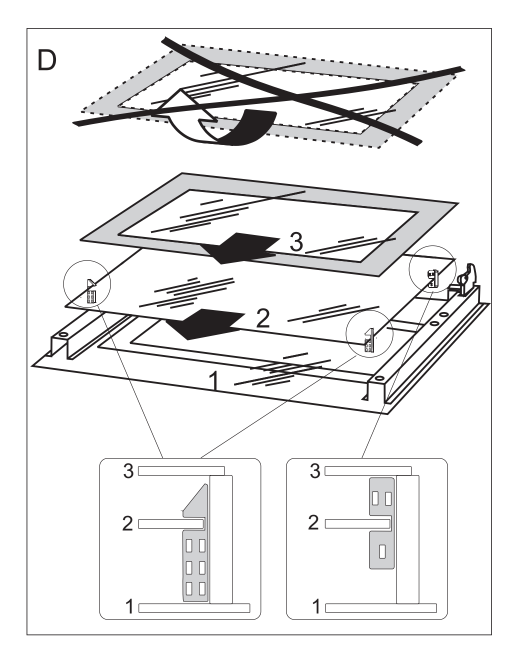
Desmontaje del cristal interno

1. Con un destornillador sacar el panel superior de la puerta y levantarlo por los lados (Fig. B).
2. Desmontar la parte superior de la puerta. (fig. B, C)

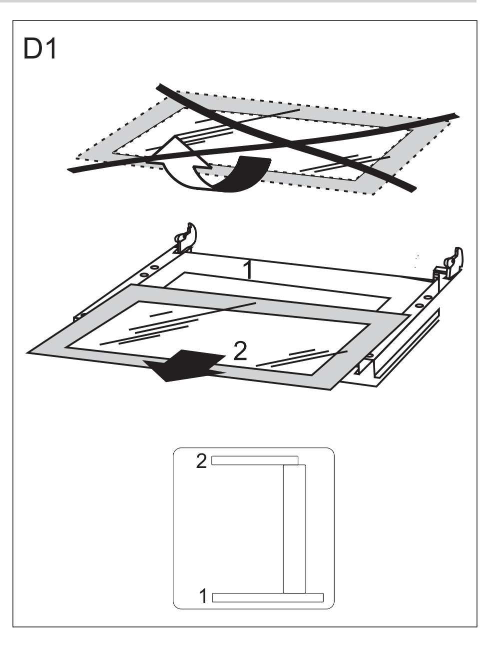




3. Extraer el cristal interno de la fijación en la situada en la parte inferior de la puerta) Fig. D y D1.
Advertencia. Peligro de rotura de cristales. Debe sacar el cristal, no levantar hacia arriba.
4. Lavar el cristal con agua caliente y con detergente.
Para volver a montar el cristal hacer todo lo anterior en el orden contrario. La parte lisa del cristal deberá encontrarse arriba y las rinconeras abajo.
Advertencia. No apretar la parte superior por ambos lados de la puerta al mismo tiempo. Para colocar correctamente la parte superior de la puerta, primero adherir el extremo izquierdo a ésta y apretar el extremo derecho hasta oír “clic”. Luego apretar a la izquierda hasta oír “clic”.



Desmontaje del cristal interno. 3 cristales.



Desmontaje del cristal interno. 2 cristales.

Revisiones periódicas

Además de las actividades que tengan como fin mantener limpia la cocina, es necesario:
- Realizar revisiones periódicas del funcionamiento de los elementos de control y de los elementos de trabajo de la cocina. Después del periodo de garantía, al menos una vez cada dos años se debe encargar al servicio de mantenimiento una revisión técnica de la cocina.
- Eliminar los defectos de funcionamiento descubiertos.
- Realizar un mantenimiento periódico de los elementos de trabajo de la cocina.

¡Advertencia! Todas las reparaciones y actividades relacionadas con la regulación deberán realizarse por el correspondiente servicio de mantenimiento o por el instalador autorizado.

SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cualquier situación de emergencia es necesario:

- Desconectar los elementos de la cocina.
- Desconectar la alimentación eléctrica.
- Comunicar el fallo.
- Usted podrá reparar algunos pequeños defectos siguiendo las instrucciones de la tabla a continuación. Antes de avisar a Atención al Cliente o al servicio de mantenimiento, compruebe los siguientes puntos:

PROBLEMA	CAUSA	PROCEDIMIENTO
1. El quemador no enciende	Los orificios de la llama este mantenimie	Cierre la válvula de paso del gas y las llaves de los quemadores, ventile la cocina y limpie el quemador y sus orificios con un chorro de aire
2. El encendedor de gas no funciona	Interrupción en alimentación de energía	Comprobar el fusible de la instalación de casa. Sustituirlo cuando esté fundido
	Falta suministro de gas	Abrir la llave de paso de gas
	El encendedor de gas tiene grasa	Limpiar el encendedor de gas
	El mando del quemador no ha sido presionado suficientemente	Mantener presionado el mando hasta obtener la llama completa alrededor de la corona del quemador
3. Al encender el quemador la llama se apaga	Se ha soltado el mango del quemador muy rápidamente	Mantener pulsado el mando durante más tiempo en la posición ”llama grandee
4.componentes eléctricos no funcionan	Interrupción en la alimentación de energía	Comprobar el fusible de la instalación de la casa. Sustituirlo cuando esté fundido.
5.No funciona la iluminación del horno	La bombilla está floja o dañada	Atornillar o sustituir la bombilla fundida (véase el capítulo Limpieza y conservación)

Preparación de pasteles

- Se pueden preparar pasteles en moldes y bandejas comprados a terceros que deben colocarse en la rejilla.
- Para cocer se recomienda usar bandejas de aluminio o de color gris, que deberán estar dentro del contorno de la rejilla del horno. Las bandejas de galletas o los moldes comprados a terceros se colocarán en la cámara del horno transversalmente
- Antes de sacar el pastel del horno hay que comprobar la calidad del horneado con un palito de madera (al pinchar el pastel, el palo deberá permanecer seco y limpio una vez extraido).
- Se recomienda dejar el pastel en el horno después de apagarlo durante unos 5 minutos.
- Los parámetros de la tabla 1 son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.
- En caso de que la información de los libros de cocina se diferencie bastante de los valores de la tabla les sugerimos seguir el manual.

TABLA 1: Pasteles

Funciones de horno: Calefactor de gas encendido

TIPO DE PLATO	TEMPERATURA DE PRECALENTAMIENTO [°C]	TEMPERATURA DE HORNEADO [°C]	TIEMPO DE HORNEADO [MIN.]	NIVEL DESDE ABAJO
Tarta de fruta	170	160	60-70	2
Gugelhupf	170	150-160	20-40	2-3
Bizcocho	170	150-160	20-30	2-3
Galletas	180	170	30-50	3
Pastel con levadura	180	180	40-50	3
Masa semi quebrada	200	180	40-60	3
Masa quebrada	220	200	25-40	3
Hojaldre	230-250	200-220	15-20	3

Asado de carnes

- En el horno se deben preparar porciones de carne de más de 1kg, las que tenga menos de esa cantidad se guisan mejor en los quemadores de gas de la cocina.
- Si se preparan asados en la rejilla o en el asador, se recomienda colocar una bandeja en el nivel inferior con un poco de agua,
- Al menos una vez a la mitad del asado, es recomendable dar la vuelta a la carne. Durante el asado hay que rociar la carne con la salsa de la bandeja o con agua caliente salada. NO se debe echar agua fría en la carne.

TABLA 2: Asado de carne

Funciones de horno: **Calefactor de gas encendido**

TIPO DE CARNE	NIVEL DESDE ABAJO	TEMPERATURA [°C]	TIEMPO* EN MIN.
CARNE DE VACA			
Rosbeef o filete poco hecho ("ingles") Horno caliente	3	250	12-15 por 1 cm
jugoso ("medio hecho") Horno caliente	3	250	15-25 por 1 cm
tostado ("bien hecho") Horno caliente	3	210-230	25-30 por 1 cm
Asado	2	200-220	120-140
CARNE DE CERDO			
Asado	2	200-210	90-140
Pierna	2	200-210	60-90
Filete	3	210-230	25-30
CARNE DE TERNERA	2	200-210	90-120
CARNE DE CORDERO	2	200-220	100-120
CARNE DE VENADO	2	200-220	100-120
CARNE DE POLLOS			
Pollo	2	220-250	50-80
Carne de ganso (ca.2kg)	2	190-200	150-180
PESCADO	2	210-220	40-55

* los datos presentados en la tabla se refieren a la porción de 1 kg, en el caso de las porciones más grandes hay que añadir otros 30-40 minutos por cada kilogramo adicional.

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230V 1N~50 Hz
Potencia nominal	máx. 0,025 kW
Clase de aparato	PT,ES II2H3+
Dimensiones de la cocina	
(altura/anchura/profundidad)	85 / 60 / 60 cm

Cumple los requisitos de las normas UE normas EN 30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6

Declaración del fabricante

El fabricante declara que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- *Directiva de baja tensión **2006/95/CE**,*
- *Directiva de compatibilidad electromagnética **2004/108/CE**,*
- *Directiva sobre los aparatos de gas **2009/142/CE**,*
- *Directiva de diseño ecológico **2009/125/CE**,*

*y por lo tanto el producto fue marcado CE y tiene **declaración de conformidad** compartida a las entidades supervisoras del mercado.*

DEAR CUSTOMER,

The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!
Do not use the cooker until you have read this instruction manual.
The cooker is intended for household use only.
The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock.

Before opening the cover, cleaning it of any dirt is recommended. The cooker hob surface should be cooled down before closing the cover.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Please pay attention to children whilst the cooker is in operation, as children do not know the rules of cooker use. In particular, hot surface burners, the oven chamber, grates, the door pane, and pans containing hot liquids standing on the hob may cause burns to children.
- Mind that electrical connection leads from other home appliances (e.g. of a food mixer) do not touch hot parts of the cooker.
- Do not place flammable material into the drawer whilst using the oven, as it may catch a fire.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating.
- At the point of boiling, mind to avoid spills on the burner.
- If the cooker is damaged, it may be used again only after the fault has been fixed by a specialist.
- Do not open the tap on the gas connection or cylinder valve before checking that all burner knobs are closed.
- Do not allow the burners to be soiled or liquids to spill on the burners. If soiled, clean and dry burners immediately after they have cooled down.
- Do not put pans directly onto burners.
- Do not place pans with a weight greater than 10 kg onto the grate over one burner, or pans with a total weight of over 40 kg on the whole grate.
- Do not hit the knobs and burners.
- Do not put objects with a weight greater than 15 kg onto the open oven door.
- Alterations and repairs carried out by an unqualified person are not allowed.
- Do not open the cooker knobs before already having a lighted match or a gas lighter in your hand.
- Do not put out a burner flame by blowing.
- A glass cover may crack when heated. Switch off all the burners before lowering the cover. (Cookers with a glass cover).

- Do not make your own alterations to the cooker in order to adapt it to a different type of gas, move the cooker to another place or make changes to the power supply. These operations may only be carried out by an authorised electrician or fitter.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Keep young children and people not acquainted with the instruction manual away from the cooker.
- IN CASE OF ANY SUSPICION OF GAS LEAKAGE YOU MUST NOT:
  light matches, smoke cigarettes, switch electrical receivers (door bell or light switch) on and off, or use other electric and mechanical devices that create electrical or percussive sparks. In such a case, immediately close the cylinder valve or tap cutting off gas supply, air the room, and then call a person authorised to repair the source of the leakage.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power (applying the above rule) and report the fault to the service centre to be repaired.
- Do not attach any antenna cords (e.g. radio) to the gas supply.
- In a case of gas escaping from leaky piping and catching fire, close gas supply immediately using a cutting-off valve.
- In a case of gas escaping from a leaky cylinder and catching fire: throw a wet blanket over the cylinder to cool it down and turn off the cylinder valve. After it has cooled down, take the cylinder out to an open space. Do not use the damaged cylinder.
- When the cooker is not to be used for several days, close the main valve on the gas piping; when using a gas cylinder, close it after each use.
- Using the appliance for cooking and baking results in the emission of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that kitchen is well ventilated. Natural ventilation openings or forced mechanical ventilation (exhaust hood) should be available.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example, opening a window or a more effective ventilation, such as increasing efficiency of mechanical ventilation, if applicable.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

●**Use proper pans for cooking.**
A saucepan should never be smaller than a burner crown.
Always remember to cover and pans.

●**Ensure burners, the grate the hob are clean.**
Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.
In particular, ensure that flame openings in the rings under caps, and openings of burner nozzles are clean.

●**Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**
Do not open the oven door unnecessarily often.

●**Only use the oven when cooking larger dishes.**
Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker burner.

●**Make use of residual heat from the oven.**
If the cooking time is greater than 40 minutes it is recommended to switch off the oven 10 minutes before the end time.

●**Make sure the oven door is properly closed.**
Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

●**Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**
Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

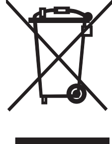
UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Medium burner

Auxiliary burner

Medium burner

Large burner

Cover

Push-button oven light

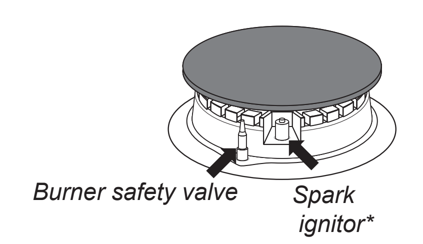
Gas burner control knobs

Gas burner control knobs

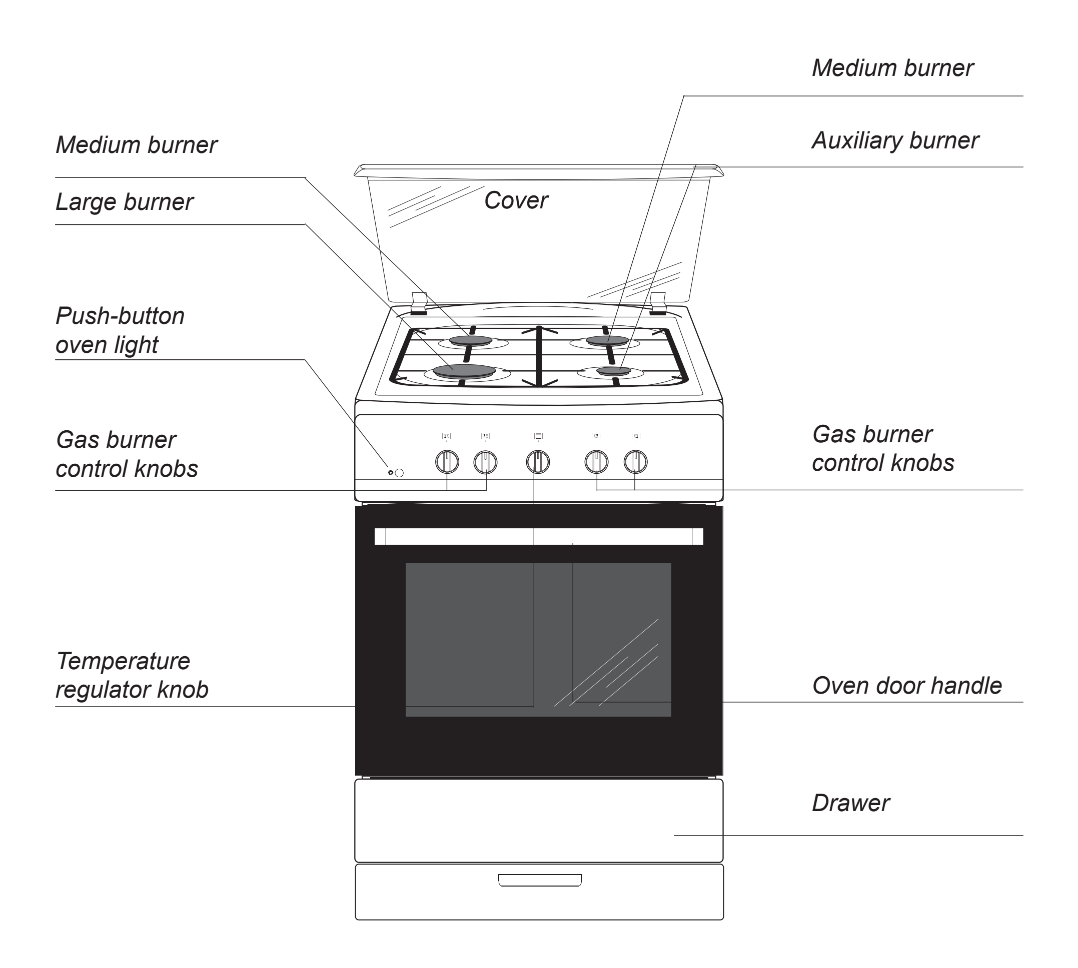
Temperature regulator knob

Oven door handle

Drawer

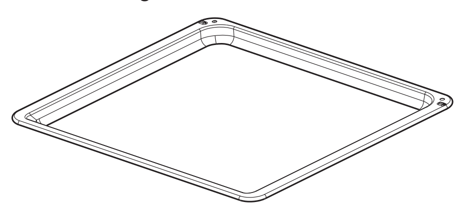


DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

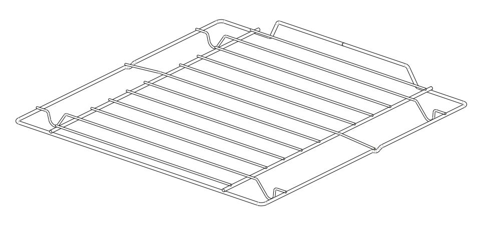


SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

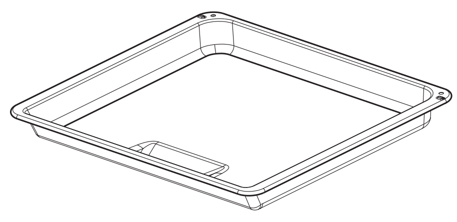
Cooker fittings:



*Baking tray**



Grill grate
(drying rack)



*Roasting tray**

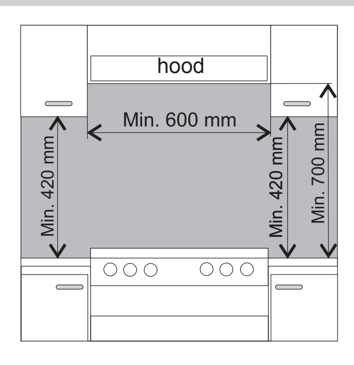
**optional*

The following instructions are addressed to the qualified specialist installing the cooker. These instructions aim at ensuring that installation and maintenance activities are performed as professionally as possible.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the andjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Installing the cooker

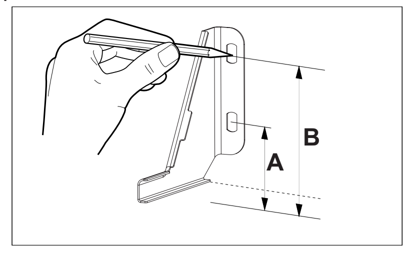
- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- The room should also enable the necessary air supply for proper gas combustion. Air supply should be not less than 2m^3/h per 1 kW of burner heat. The air can be delivered from outside by a duct with a section of at least 100cm^2, or indirectly from adjoining rooms which are fitted with ventilation ducts leading outside.

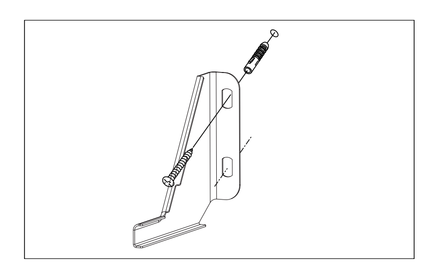


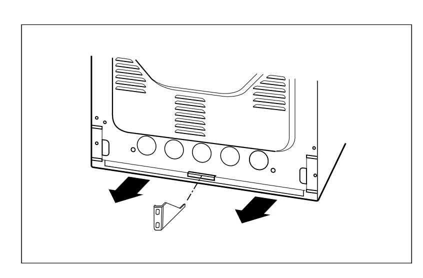
- If the appliance is used intensively and for a long time, it may be necessary to open a window in order to improve ventilation.
- In terms of protection against the overheating of surrounding surfaces, the gas cooker is an X – class appliance and can be built into furniture only up to the level of the cooking hob, that is around 850 mm above the floor. Raising furniture construction over this level is inadvisable. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

Mounting the overturning prevention bracket.*

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.







Cooker height 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Cooker height 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

optional

Gas connection

Caution!
The cooker should be connected to a gas supply of the particular type of gas that the appliance is manufactured to function with. Information about the type of gas that the cooker has been adapted to by the factory is shown on the data plate. The cooker should be connected exclusively by an appropriately authorised fitter and only he or she has the right to adapt the cooker to a different type of gas.

Tips for the installer

The installer must:
- have appropriate qualification,
- read the information on the nameplate concerning the type of gas, for which the appliance is intended; this information must be compared with the gas supply specification at the place of installation,
- check:
  - effectiveness of ventilation, i.e. exchange of air in the room,
  - tightness of gas fittings,
  - proper operation all the cooker functional components,
  - that the electrical system incorporates a protective conductor.
- for proper operation of igniters and flame failure cut-off device, adjust the position of the gas knobs with the supplied washers,
  - check the operation of igniters and flame failure cut-off device,
  - in the event of faulty operation, remove the knob, make adjustments by inserting a washer (washers) on the valve pin,
  - once adjusted, protect the system with a clamping washer and replace the knob.
- provide the user with the gas hob installation certificate and give instructions on the appliance operation.

Caution!
The cooker may only be connected to a liquid gas cylinder or the existing gas supply by an authorised fitter, observing all safety rules.

Connection with a flexible steel hose
If the cooker is connected according to the class 2 specifications, sub-class I, only flexible metal hose can be used which meet the valid national regulations. Gas feeding connector must be G ½" threaded coupling. Use only pipes and fittings that meet the requirements of the valid standards. Maximum admissible length of the flexible hose is 2000 mm.
Make sure the connection is not touching any mobile elements which could damage the hose.

Connection with a stable pipework
The cooker comes with a G ½" threaded coupling.
The connection to gas supply must be done in a manner that excludes stresses in any point of the pipework or parts of the appliance. Make sure you do not exceed the torque when making the connection (maximum torque is 20 Nm). Otherwise, the connection may be faulty or leaks may occur.

The gas hose should not touch metal elements of the cooker back shield.

Important!
Each time you replace a reducer carry out technical inspection of the cooker that covers gas valves and proper operation of the flame failure cut-off device.

Caution!
On completion of the cooker installation, the tightness of all connections should be checked, e.g. applying water with soap.
Do not use fire to check tightness.

**optional*



Electrical connection

Warning!
All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

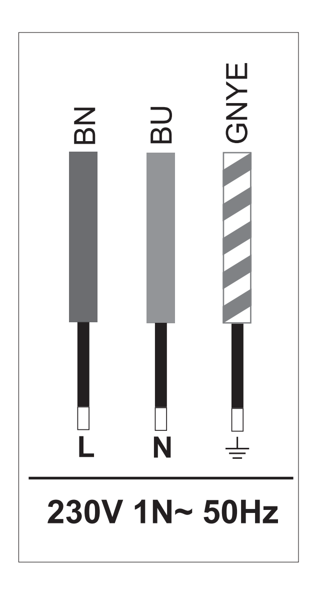
The cooker is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection lead.

The electricity supply for the cooker must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the cooker to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Caution! The installer is obliged to provide the user with “appliance electrical connection certificate” (enclosed with the warranty card).

Connection diagram
Caution! Voltage of heating elements 230V.
Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.



Live L: BN - brown
Neutral N: BU - blue
Earth PE: GNYE -green/yellow

Power circuit should be protected with a **16A** fuse.

Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 1,5mm^2.

Important!
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.



Adapting the cooker to another type of gas.

This operation may only be carried out by an appropriately authorised fitter.

If the gas the cooker is to be supplied with differs from the gas provided for the cooker by the manufacturer, that is G30/31 3+, burner nozzles must be exchanged and the flame needs to be adjusted.

In order to adapt the cooker to burn a different type of gas, you should:

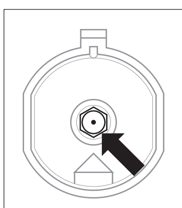
- exchange nozzles (see tables below),
- adjust the “economical” flame.

Caution!

The cookers provided by the manufacturer have burners which are factory-adapted to use the gas specified on their data plates and guarantee cards.

Burner of Defendi type (according to the „*DEFENDI*" symbol on burner components)

Type of gas	Burner			
	auxiliary gas injector diameter [mm]	medium gas injector diameter [mm	large gas injector diameter [mm]	oven gas injector diameter [mm]
	nominal thermal power 1,00 kW	nominal thermal power 1,75 kW	nominal thermal power 3,00 kW	nominal thermal power 2,80 kW
G20 2H 20 mbar	0,77	0,97	1,29	1,30
G30/31 3+ 28-30/37 mbar	0,50	0,65	0,87	0,84



Exchange of a burner nozzle – unscrew the nozzle with special socket spanner No 7 and replace with a new one according to a type of gas (see tables).

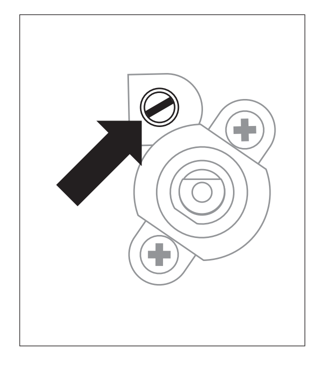
In order to perform adjusting operations, take off the knobs. Adjusting elements of the oven burner are accessible after drawing out the oven chamber floor.

The procedure for changing the gas type

Burner	Flame	Conversion from LPG to natural gas	Conversion from natural gas to LPG
hob	full flame	1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.	1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.
	small flame	2.Gently tighten the adjusting screw and check the flame size.	2.Gently tighten the adjusting screw and check the flame size.
oven	full flame	1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.	1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.
	small flame	2.Gently tighten the adjusting screw and adjust the flame. The temperature in the oven should be 150 ^{O}C.	2.Gently tighten the adjusting screw and adjust the flame. The temperature in the oven should be 150 ^{O}C.

Surface burners applied do not require adjustment of primary air. A correct flame has distinct internal cones of blue and green colour. A short, humming flame or long, yellow and smoking one, without clearly outlined cones, shows improper quality of gas in the household piping or a damaged or soiled burner. In order to check a flame, heat a burner for around 10 minutes with a full flame, and next turn the valve knob to the economical flame position. The flame should not go out or jump onto the nozzles.

In cookers with a safety device, a knob with a surface burner safety valve is used, fig. Knobs should be adjusted with the burner switched on and set to the economical flame position, using an adjustment screwdriver of the 2.5 mm size.



Adjustment *valve*

A professional installer must adjust the small flame on-site in your home. The adjustment depends on the type of gas and its pressure.

Caution!
After adjustment is completed, place a label indicating the type of gas to which the cooker is now adapted.

Before first use

- remove packaging elements,
- gently (slowly) remove labels from the oven door, trying not to break the glue tape. If any visible trace is left on the glass, warm up the oven chamber (see below), spray the warmed-up glass with a glass cleaner, and wipe off with a soft cloth.
- empty the drawer, clean off factory preservatives from the oven chamber,
- take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid,
- switch on the ventilation in the room or open a window,
- heat the oven (to a temperature of 250°C, for approximately 30 min.), remove any stains and wash carefully.
- when handling the cooker, follow the safety instructions carefully.

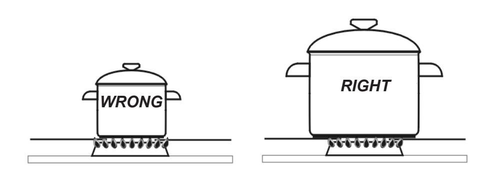
The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

How to use surface burners

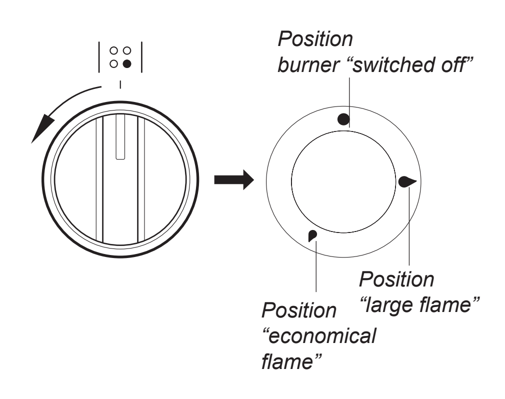
Choice of cookware

Mind that the diameter of a pan base is always larger than the burner flame crown, and that the pan itself is covered. The recommended pan diameter is around 2.5 to 3 times larger than the burner diameter, that is, for:

- an auxiliary burner – a pan with a diameter of 90 to 150 mm,
- a medium burner – a pan with a diameter of 160 to 220 mm,
- a large burner – a pan with a diameter of 200 to 240 mm, and the pan height should not be greater than its diameter.



Gas burner control knobs



*optional

Ignition without an ignitor*

- light a match,
- press in the knob to the end and turn it left to the "large flame" position
- ignite gas with a match,
- set required flame size (e.g. "economical"),
- switch off the burner after finishing cooking, turning the knob right (to the off position●).

Push-button ignition*

- press the spark ignition push-button marked with ,
- press in the knob to the end and turn it left to the "large flame" position
- hold down until gas has lit,
- set the required flame size (e.g. "economical"),
- switch off the burner after finishing cooking, turning the knob right (to the off position●).

Knob ignition*

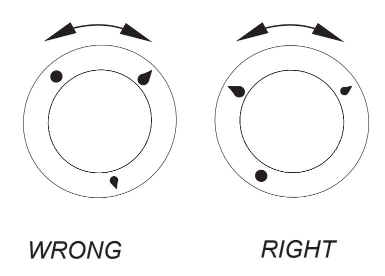
- press in the knob to the end and turn it left to the "large flame" position ,
- hold until gas is lit,
- after the flame is lighted release the pressure on the knob and set a required flame size.

Caution!
In cooker models equipped with a surface burner safety valve, hold the knob pressed down to the end when igniting for 10 seconds at the “large flame” position to activate the safety device.

Selection of the appropriate flame

A correctly adjusted burner has a light blue flame with a clearly visible internal cone. Selection of flame size depends on the position of the burner knob which has been set:
- large flame
- small flame (“economical flame”)
- ● burner switched off (gas supply is cut off)

Depending on requirements, flame size can be set in a continuous manner.



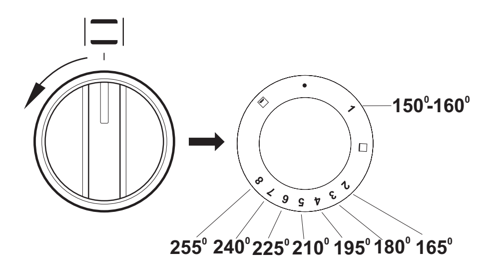
Caution!
Do not adjust the flame between the off position ● and the large flame position

Operation of the burner protection valve

Some models are equipped with an automatic system that cuts off gas supply to a burner when the flame has disappeared.
This system protects the cooker against gas leakage when the flame on a burner goes out e.g. in case of spillage.
The user’s intervention is needed to re-ignite the burner.

Oven functions and operation.

The oven can be heated by oven gas burner or by electric grill*. The oven function is controlled by one knob, which contains a digital scale corresponding to thermoregulator* settings.

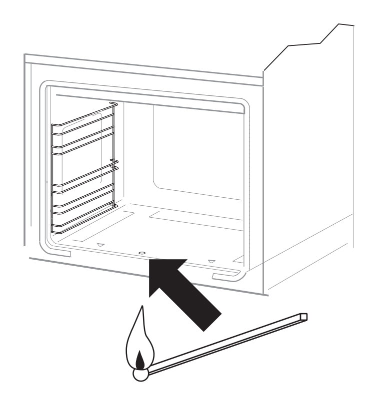


Caution!
In cooker models which do not have a grill, the position [grill symbol] is not present on the knob.

Oven is equipped with gas valve with temperature regulator and anti-outflow protection. To ignite the oven, as in the description below, keep down the pressed knob during about 3 s. This is the time necessary to warm the sensor and to make the protection function. If the flame goes out, repeat ignition operations after a lapse of 3 sec. If the flame does not start burning within 10 sec., repeat the ignition operation after lapse of about 1 min, i.e. after the oven ventilation.

To ignite the oven:

- strike a match,
- press down the knob to the stop and turn left to the position corresponding to the temperature chosen,
- put the match to the ignition opening (see the figure below) and keep the knob pressed down about 3 sec. from the gas ignition moment. If the flame has gone out, repeat the ignition operation after lapse of 3 sec.,



Note!
The temperature control is possible at closed oven door only.

Turn the knob right to the stop in order to turn the oven off.

Push-button ignition*



- press the spark ignition push-button marked with [spark symbol],
- press in the knob to the end and turn it left to the “8 [symbol] ” position
- hold down until gas has lit,
- set the required position.

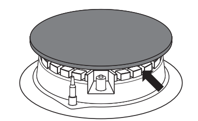
*optional

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "●"/"0" position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Burners, the burner hob grate, the cooker housing

- In the case of soiled burners and grate, these elements must be removed from the cooker and washed with warm water and washing – up products intended for fats and soils. Next, wipe them dry. After the grate has been removed, wash the burner hob carefully and wipe with a dry and soft cloth. In particular, ensure flame openings in rings under caps are clean, see the figure below. Do not use steel wire or drill holes.



Caution!
Burner elements must always be clean. Water particles may hamper gas flow and produce an incorrect burner flame.

- Wash enamel elements of the cooker with light washing products. When cleaning do not use cleaning agents with a strong abbrasive effect, such as scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on.
- Before you start using the cooker with stainless steel hob, its cooking zone first needs to be carefully washed. It is important to remove glue residues from the foils taken off trays during installation, as well as adhesive tape applied during packaging. The hob should be cleaned regularly after each use. Do not allow the hob to get heavily stained, particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids. An agent like Stahl-Fix is recommended for the initial wash and, subsequently, for routine washes.

Oven

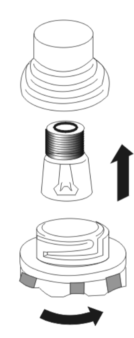
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position **"●"/"0"** and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
  - voltage 230 V
  - power 25 W
  - thread E14.



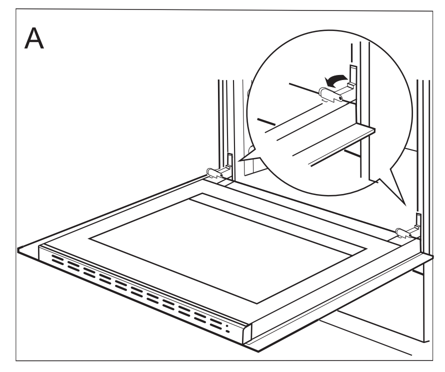
Oven light bulb

- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.



Door removal

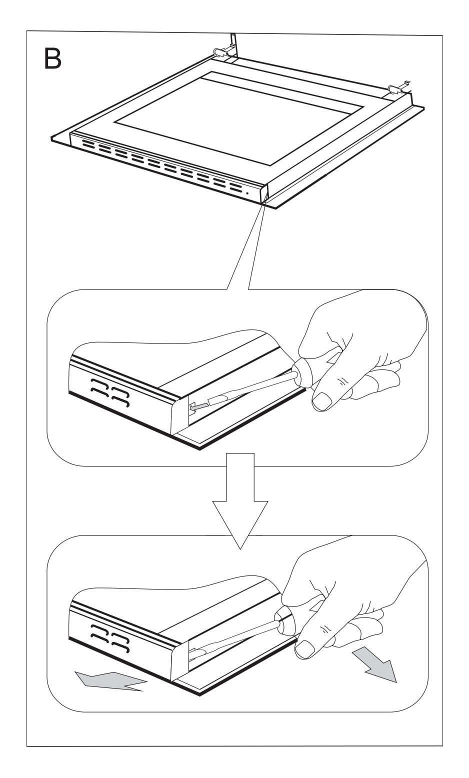
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

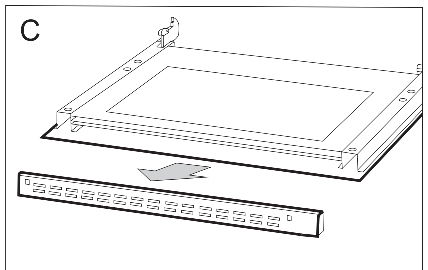


Tilting the hinge safety catches

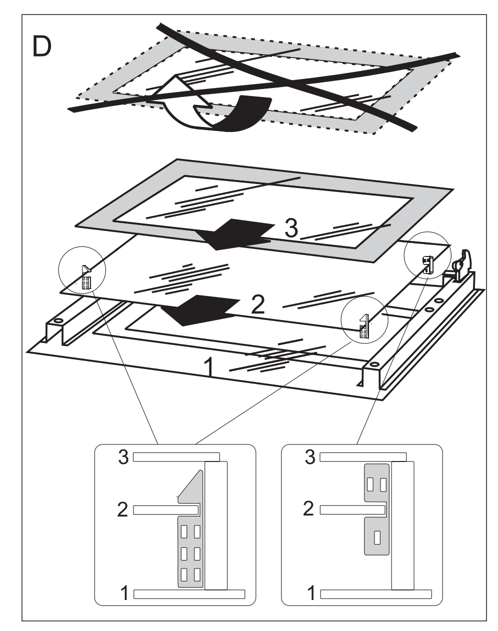
Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)

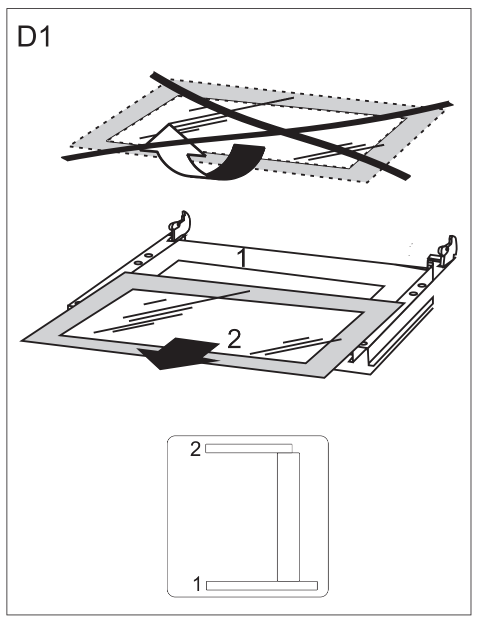




3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Fig. D, D1.
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
   Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel.
3 glass panel.



Removal of the internal glass panel.
2 glass panel.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

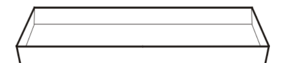
In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. A burner does not light	flame openings soiled	close the gas by cutting off valve, close burner knobs, air the room, take out and clean the burner, blow on flame openings
2. A gas ignitor does not light*	break in power supply	check the household fuse box; if there is a blown fuse, replace it with a new one
	break in gas supply	open the gas supply valve
	soiled (greasy) gas ignitor	clean the gas ignitor
	knob not pressed in long enough	hold the knob pressed in until a full flame appears around the burner crown
3. The flame goes out when lighting a burner	knob released too quickly	hold the knob down longer at the “large flame” position
4. electrical fittings do not work*	break in power supply	check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one
5. the oven lighting does not work	the bulb is loose or dama-ged	tighten up or replace the blown bulb (see Chapter *Cleaning and Maintenance)*

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker which should be put on the drying rack;



- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- the baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

CAKE TYPE	TEMPERATURE [°C] warmed up	TEMPERATURE [°C]	BAKING TIME IN MINUTES	LEVEL FROM THE BOTTOM
Fruit cake	170	160	60-70	2
Victoria sponge	170	150-160	20-40	2-3
Sponge layer cake	170	150-160	20-30	2-3
Buns	180	170	30-50	3
Teacake	180	180	40-50	3
Cake (crispy base)	200	180	40-60	3
Puff pastry	230-250	200-220	15-20	3

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

TYPE OF MEAT	LEVEL FROM THE BOTTOM	TEMPERATURE [°C]	TIME* IN MINUTES
BEEF			per 1 cm
Roast beef or fillet rare oven warmed up	3	250	12-15
juicy ("medium") oven warmed up	3	250	15-25
"well done" oven warmed up	3	210-230	25-30
Roast joint	2	200-220	120-140
PORK			
Roast joint	2	200-210	90-140
Ham	2	200-210	60-90
Fillet	3	210-230	25-30
VEAL	2	200-210	90-120
LAMB	2	200-220	100-120
VENISON	2	200-220	100-120
POULTRY			
Chicken	2	220-250	50-80
Goose (approx. 2 kg)	2	190-200	150-180
FISH	2	210-220	40-55

* **the figures presented in the table refer to a portion of 1 kg,** if the portion is larger than that an additional 30 – 40 minutes should be added for each additional kilogram.

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V 1N~50 Hz
Power rating	max. 0,025 kW
Appliance category	PT,ES II2H3+
Cooker dimensions H/W/D	85/60/60 cm
Complies with EU regulations	EN-30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive* ***2006/95/*****EC***,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2004/108/EC,**
- *Directive on "Appliances Burning Gaseous Fuels"* **2009/142/EC,**
- *Directive on ErP* **2009/125/EC,**

and therefore the product has been marked with the CE *symbol and the* ***Declaration of Conformity*** *has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

